

# GRUPO INDUSTRIAL BETHA, S.A. DE C.V. MIBUTTER GHEE FICHA TÉCNICA



| Identificación de la Sustancia |                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| Nombre Comercial               | MiButter Ghee                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| Composición del producto       | Mibutter Ghee, mantequilla clarificada por ebullición obtenida a partir de la leche de vaca a la que se le elimina toda la humedad, las proteínas y los sólidos no grasos, lo que significa que contiene un porcentaje de grasa equivalente a 99.9%. |  |  |  |
| Presentación                   | Muestras de 35 g y 250 g, cubetas de 800 g, 4 kg<br>y 17 kg, tambos de 180 kg.                                                                                                                                                                       |  |  |  |

| Parámetros Organolépticos |                                      |  |
|---------------------------|--------------------------------------|--|
| Parámetro                 | Declaración                          |  |
| Aspecto                   | Sólido, cremoso a 28°C               |  |
| Color                     | Amarillo claro                       |  |
| Olor                      | Característico, ligero a mantequilla |  |
| Sabor                     | Característico, ligero a mantequilla |  |

| Parámetros Fisicoquímicos   |                |  |  |  |
|-----------------------------|----------------|--|--|--|
| Parámetro                   | Especificación |  |  |  |
| índice de acidez (%)        | 0.3 máx.       |  |  |  |
| índice de peróxido (meq/Kg) | 1.0 máx.       |  |  |  |
| Punto de fusión (°C)        | 31°C - 35°C    |  |  |  |
| Humedad                     | <0.15          |  |  |  |
| Antioxidante BHT (ppm)      | 200 máx.       |  |  |  |
| Grasa total (%)             | 99.85 min.     |  |  |  |

| Parámetros Microbiológicos  |           |  |  |  |
|-----------------------------|-----------|--|--|--|
| Cuenta total UFC/g          | 1,000 máx |  |  |  |
| Coliformes                  | <10       |  |  |  |
| Hongos y levaduras UFC/g    | <10       |  |  |  |
| Staphylococcus aureus UFC/g | Ausente   |  |  |  |
| E. coli                     | <1        |  |  |  |
| Salmonela*                  | Ausente   |  |  |  |
| Listeria*                   | Ausente   |  |  |  |

**Nota:** Los parámetros microbiológicos se entregarán al cliente únicamente bajo solicitud.



# GRUPO INDUSTRIAL BETHA, S.A. DE C.V. MIBUTTER GHEE FICHA TÉCNICA

### Condiciones recomendadas de almacenamiento

Consérvese en un recipiente bien cerrado en un lugar seco, protegido de la luz a temperatura 20 - 30°C. No almacenar junto a materiales aromáticos.

## Vida útil del producto almacenado

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

# Uso previsto por el cliente

Mibutter Ghee puede ser para la elaboración de productos de alto valor añadidos como son:

- · Confitería.
- · Base para Helado.
- Productos lácteos Recombinados.
- Panadería.
- Productos Horneados.
- · Quesos procesados.
- Freído, asado, tostado.
- Alimentos en general.

| INFORMACIÓN NUTRIMENTAL                   |            |  |
|-------------------------------------------|------------|--|
| Valores típicos (base 100 gr de material) |            |  |
| Calorías                                  | 880.0 kcal |  |
| Proteínas                                 | 0.0 g      |  |
| Grasas totales                            | 99.0 g     |  |
| Grasas saturadas                          | 58.6 g     |  |
| Grasas Trans                              | 1540.0 mg  |  |
| Hidratos de carbono disponibles           | 3.0 g      |  |
| Azúcares                                  | 0.0 g      |  |
| Azúcares añadidos                         | 0.0 g      |  |
| Fibra dietética                           | 0.0 g      |  |
| Sodio                                     | 0.0 mg     |  |

GRUPO INDUSTRIAL BETHA, S.A. DE C.V. PROLONGACION LOS ROBLES SUR No. 258-A COL. LOS ROBLES, ZAPOPAN, JAL. C.P. 45134 TEL. 1199-0990 R.F.C. GIB971002MZ5